



Vodka de Gastronomie

Ce sont des recettes contemporaines de Catherine II de Russie (1729-1796), qui reprend tous les codes de l'époque pour la consommation des eaux de vies de qualité comme accompagnement des mets les plus fins.

Recette N°7 Caraway

Fiche Technique

Descriptif

Cette Vodka raffinée est issue de la distillation de seigle à la façon du rye whisky Canadien. C'est dans le premier distillat, d'une puissance de 60°, que nous faisons macérer le cumin durant plusieurs jours, puis il est filtré simplement.

Nous faisons une seconde distillation de ce macérât, afin d'en extraire tous les parfums les plus subtils. Lorsque la vapeur se forme et le liquide se concentre, nous distillons jusqu'à obtenir un degré de 58° sans réglage du degré à l'eau.

Ingrédients

Alcool de Seigle, Carvi noir ou cumin.



Fiche de dégustation

Nez : Après des effluves mentholées, marqué par des notes anisées, les arômes de cumin puissants et racés apparaissent après. Des senteurs concentrées de pain de seigle accentuent le caractère original du nez.

Bouche : Elle est à la fois ferme et soyeuse après une attaque tonique, les notes de cumin expriment toute leur finesse en milieu de bouche, avant de libérer une douce sensation de fraîcheur.

Finale : Longue et épicée, hausse encore le niveau de la dégustation en épurant la saveur.

Accords : Cette vodka est destinée à accompagner des mets gastronomiques variés tels que le caviar, les viandes grillées ou en tajine, les fromages affinés Époisses, munster.